

«Утверждено»
Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

Пилягина М.Е.

13 02 2020г



ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций общественного питания
(столовая общеобразовательного учреждения)

ООО «Школьное питание»

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес
местонахождения) ул. Базарная 26 ж

- * ООО «Школьное питание» ИНН 6151019396
- * ФИО руководителя, телефон Пилягина М.Е. 2-15-11
- * Юридический адрес г.Новошахтинск, ул. Базарная 26 ж
- * Фактический адрес Приложение №1 (адреса столовых)
- * Количество работающих 45 чел.

из них относящихся к декретированному контингенту 4 чел.

- * Свидетельство о государственной регистрации

Сер 61 №007893926 от 05.02.2016 г

Кем выдано МиФИС №12 по Ростовской области

ОГРН 1166196055156 ИМНС России по дата внесения записи

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Пилягина М.Е. генеральный директор 2-15-11

Слащева Л.В. технолог 2-15-11

-Нормативная и техническая документация, технологические инструкции
(на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

3 Перечень официально изданных нормативных документов , в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 30.12.2006г) ;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред . от 30.12.2006 г)
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157 –ФЗ от 17.09.98 г (ред . от 30.06.2006г) ;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01. № 77-ФЗ (ред . от 22.08.2004г) ;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г №1036) ;
- СП 2.3.6.1079-01 2Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания . изготовлению и оборотоспособности в них пищевых Продуктов и продовольственного сырья» (в ред.Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 г № 28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 г .№ 025) ;
- СанПин 2.3.2.1324 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности ;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно- эпидемиологические требования к проведению дератизации» ;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1 , утв Постановлением Главного государственного Санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13) ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» ;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству , содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

4. Перечень должностей работников , подлежащих медицинским осмотрам , профессиональной гигиенической подготовке и аттестации :

| № п/п | Наименование должностей | количество |
|-------|-------------------------|------------|
| 1 | Повар | 17 |
| 2 | Кух. рабочая | 13 |
| 3 | Мойщик посуды | 10 |
| 4 | Кладовщик | 1 |
| 5 | Водитель | 1 |
| 6 | Товаровед | 1 |
| 7 | Технолог | 1 |
| 8 | Генеральный директор | 1 |

Работники столовой ,занимающие должности ,указанные в п 4. проходят Следующие медицинские осмотры . обследования :

| Наименование осмотров, обследований : | Кратность обследований |
|--|--|
| Осмотр терапевтом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Осмотр дерматовенерологом | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |
| Флюорография | При поступлении на работу , в дальнейшем - 1 раз в год |
| Серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство кишечных инфекций | При поступлении на работу , в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство яиц гельминтов | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год |

Кроме того, работники столовой подлежат прививками против дифтерии 1 раз в 10 лет

Против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет) ;

Против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа ежегодно в период с 01

сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже – 1 раз в 2 года.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|---|---------------|
| 1. | Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт. | Постоянно |
| 2. | Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам. | ежегодно |
| 3. | Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров. | ежедневно |
| 4. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 5. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 6. | Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы. | ежедневно |
| 7. | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |

| | | |
|------|--|---------------------------------------|
| 8. | Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. | ежедневно |
| 9. | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории. | В соответствии с разделом 7 программы |
| 10. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | постоянно |
| 11. | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции. | ежемесячно |
| 12. | Контроль за организацией питания: | ежедневно |
| 12.1 | Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню. | ежемесячно |
| 12.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | ежедневно |
| 12.2 | Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания. | ежедневно |
| 12.3 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов. | 1 раз за 10 дней |
| 12.4 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям. | перед выдачей |
| 12.5 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения. | ежедневно |
| 12.6 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8. | ежедневно |

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления

**Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел
Управления)**

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.) отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений**

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|--|---|--|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда Гарниры, соусы, творожные, яичные овощные блюда | 1 блюдо исследуемого приема пищи | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов | 1 раз в год |
| Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре | Комплексный обед | 1 блюдо | 1 раз в год |

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля :

- 8.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6. 1079-01) ;
- 8.2 Журналы учетной документации пищеблока : «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции» ; «Журнал здоровья» ; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд» ; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) ;
- 8.3 Личные медицинские книжки работников ;
- 8.4 Санитарные паспорта на транспорт
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий ;
- 8.6. Документы подтверждающие безопасность вырабатываемой продукции
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вызов отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)